Comfortcook

Model 99314

Handleiding keramische grill

Bedienungsanleitung Keramikgrill

Manual ceramic grill

Mode d’emploi gril en céramique

Inhoud

Nederlands 3
Deutsch..... 10
English 17
Français..... 24

Nederlands

1. Belangrijke veiligheidsregels

Bij het gebruik van elektrische apparaten, dienen de basisveiligheidsregels altijd in acht genomen te worden. Bewaar deze handleiding zodat u deze later nog eens door kunt lezen:

- Lees en maak uzelf vertrouwd met alle bedieningsinstructies voordat u deze keramische grill gebruikt.
- Voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit, controleert u of het apparaat niet zichtbaar beschadigd is of geleden heeft tijdens het transport.
- Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning bij u thuis voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik dit product niet met een programmeerbare of andere schakelklok, afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of een dergelijk apparaat.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Kooktoestellen dienen stabiel geplaatst te worden met de handvaten (indien aanwezig) zo geplaatst dat morsen van vloeistoffen voorkomen wordt.
- Raak **GEEN** hete oppervlakken aan. De oppervlakken die u kunt aanraken kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd het handvat.
- Bij het gebruiken van de keramische grill dient u ovenhandschoenen te gebruiken.
- Oplettendheid is noodzakelijk wanneer u het apparaat gebruikt in de buurt van kinderen.
- Laat het apparaat nooit binnen bereik van kinderen achter.
- Het apparaat dient niet gebruikt te worden door kinderen onder 8 jaar oud.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houdt het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar oud.
- Reinigen en onderhouden mag niet gedaan worden door kinderen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is aangesloten op een stopcontact.
- Gebruik dit apparaat op een stevig, vlak en onbrandbaar oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Het is noodzakelijk om de stekker uit het stopcontact te halen nadat het apparaat is gebruikt, voordat het wordt gereinigd en terwijl wordt gerepareerd.
- Het netsnoer dient regelmatig te worden gecontroleerd om te zien of het niet beschadigd is. Als er tekenen zijn van schade dient u het niet te gebruiken.
- Als het netsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Gebruik een apparaat niet wanneer het een beschadigde stekker of netsnoer heeft of wanneer het apparaat niet goed werkt of gevallen is.
- Laat het netsnoer niet over scherpe randen hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
- Zet het apparaat nooit in de buurt van brandbare materialen of spuitbussen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient niet voor industriële doeleinden

gebruikt te worden.

- Gebruik geen accessoires of hulpstukken bij dit apparaat die niet zijn meegeleverd of niet zijn aanbevolen door de leverancier.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
- Steek geen voorwerpen in de openingen omdat u dan het apparaat kunt beschadigen en/of een elektrische schok kunt krijgen.
- Zorg dat het apparaat in een open ruimte wordt geplaatst en laat het niet in contact komen met kastjes, gordijnen, behang, kleding of andere brandbare materialen.
- Haal na ieder gebruik de stekker uit het stopcontact. Pak de stekker beet en niet het netsnoer.
- Dek het apparaat niet af.
- Plaats dit apparaat nooit op een elektrische kookplaat, gasfornuis of ieder ander soort fornuis.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het bereiden van voedsel waarbij rook vrijkomt.
- **WAARSCHUWING probeer de keramische grill niet te verplaatsten als deze heet is.**
- **WAARSCHUWING dit apparaat dient geaard te worden.**
- Reinig de keramische platen met een zachte, schone, vochtige doek - gebruik geen agressieve schuurmiddelen of chemicaliën.

2. Inleiding

Met uw nieuwe Trebs keramische grill kunt u nu een heerlijk en gezond scala aan voedingsmiddelen zoals vlees, groenten, vis en gevogelte bereiden.

Tijdens het bereiden van uw voedsel wordt overtollig vet uit het voedsel afgevoerd in de twee afvoerkanalen aan weerszijden van de bodemplaat en verzameld in de twee druppelvangers dus het vetgehalte van het voedsel vermindert en daarmee is dit dus een gezonde manier van koken.

3. Het product

4. Hoe gebruikt u het apparaat

Eerste gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing grondig en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

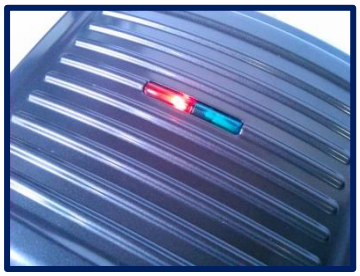
Verwijder al het verpakkingsmateriaal inclusief tussen de platen binnen in de grill.

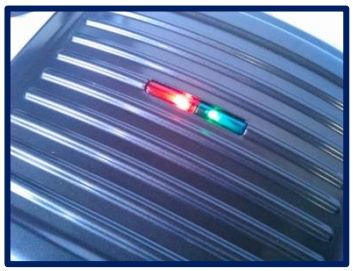
Voordat u de grill voor de eerste keer gebruikt, opent u de grill en veegt u beide platen met een zachte, schone, vochtige doek af.

Gebruiksaanwijzing

- Plaats de grill op een stevig, vlak en onbrandbaar oppervlak.
- Steek de stekker (met droge handen) in het stopcontact.

Het rode aan-lampje gaat branden en de grill begint met het verwarmen van de keramische platen.





Als de platen op temperatuur zijn gaat ook het groene lampje branden om aan te geven dat de grill klaar voor gebruik is.

De grill is nu klaar om uw voedsel op te bereiden. Til terwijl u ovenhandschoenen draagt het deksel omhoog aan het handvat tot het rechtop staat.

- NB tijdens het bakken gaat het groene lampje regelmatig aan en uit om aan te geven dat de juiste temperatuur behouden wordt.

Plaats het voedsel op de keramische platen en sluit het deksel.

NB het deksel past zich aan de hoogte van het voedsel aan dat op de grill geplaatst wordt en blijft zo contact houden met het voedsel voor het beste resultaat:

De linker afbeelding toont hoe het deksel omhoog gaat als het gesloten wordt en zich dus aanpast aan de hoogte van het voedsel. Op deze manier wordt het voedsel overal gelijkmatig gegaard, aan beide zijden.

Tijdens het bereiden van het voedsel loopt het overtollige vet weg door de gebogen vorm van de platen en loopt het door de openingen aan beide zijden in de twee druppelvangers. Met deze grill bereidt u dus gezond voedsel.

Na het bereiden dienen de druppelvangers geleegd en gereinigd te worden.

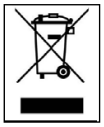
De infusie goot

Indien gewenst kunt u voor de bereiding wat kruiden, droge specerijen, wijn of andere smaakstoffen in de infusie goot doen die rond de onderste plaat loopt. De smaken hiervan zullen tijdens de bereiding in het voedsel trekken:

5. Reinigen en onderhoud

- Voor u de grill schoonmaakt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Doe de onderdelen van uw keramische grill niet in de vaatwasser.
- Dompel geen van de onderdelen van de behuizing of het netsnoer onder in water of andere vloeistoffen.
- Veeg overtollige olie van de platen, druppelvangers en infusie kanaal met keukenrol of iets dergelijks.
- Veeg de buitenkant van de behuizing en de keramische platen schoon met een zachte, vochtige doek.
- Was de druppelvangers af in een warm sopje en droog ze daarna grondig af.
- Maak geen enkel onderdeel van de keramische grill schoon met agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

6. Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

7. Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

8. Technische gegevens

Apparaat	Keramische grill
Model	99314
Lichtnetgegevens	230 V, 50Hz
Stroomverbruik	1.500 W

9. Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Deutsch

1. Wichtige Schutzmaßnahmen

Bei der Benutzung von Elektrogeräten müssen grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer eingehalten werden. Bewahren Sie diese Anweisungen für künftige Referenzen auf:

- Lesen Sie alle Betriebsanweisungen und machen Sie sich damit vertraut, bevor Sie diesen Gesundheitsgrill benutzen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anstecken, prüfen Sie auf Sicht, dass er während des Transports nicht beschädigt wurde.
- Prüfen Sie, dass die Spannung, die auf dem Typenschild angezeigt wird, mit dem örtlichen Netz korrespondiert, bevor Sie das Gerät an die Netzstromversorgung anschließen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht mit einem Programmierer, einem Timer, einem separaten Fernsteuerungssystem oder einem anderen Gerät dieser Art.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Kochgeräte müssen in stabiler Lage mit Griffen (wenn vorhanden), die so positioniert sind, dass ein Verschütten von Flüssigkeiten vermieden wird, aufgestellt werden.
- Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Oberflächen, auf die zugegriffen werden kann, können während der Verwendung heiß werden. Nutzen Sie immer die Griffe.
- Benutzen Sie während des Gebrauchs des Gesundheitsgrills Topfhandschuhe.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn dieses Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Positionieren Sie das Gerät niemals in der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Leistungen oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen hinsichtlich des Gebrauchs des Geräts auf sichere Weise und hinsichtlich der damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es mit der Netzversorgung verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer festen, ebenen, feuerfesten Oberfläche.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Es ist unerlässlich, das Stromkabel auszustecken, nachdem das Gerät verwendet wurde, bevor es gereinigt und während es repariert wird.
- Es müssen regelmäßige Prüfungen des Netzkabels durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass keine Beschädigung ersichtlich ist. Sollte es am Gerät Zeichen einer Beschädigung geben, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine Fachkraft ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit defektem Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfen Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung abkühlen.
- Positionieren Sie das Gerät niemals neben brennbaren Materialien oder Hochdruck-Behältern.
- Dieses Gerät wurde nur für den Hausgebrauch entwickelt und darf nicht für industrielle Zwecke verwendet werden.
- Verwenden Sie kein Zubehör und keine Anbaugeräte, die nicht vom Lieferanten empfohlen oder geliefert wurden.
- Verwenden Sie das Gerät nie für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Schieben Sie keine Gegenstände in Öffnungen, da Beschädigungen am Gerät und/oder elektrische Schläge auftreten können.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem offenen Bereich positioniert wird. Lassen Sie es nicht in Kontakt mit Schränken, Vorhängen, Wandbehängen, Kleidung oder brennbaren Materialien kommen.
- Nach jedem Gebrauch vom Netz trennen. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Decken Sie dieses Gerät nicht ab.
- Platzieren Sie das Gerät niemals auf einer elektrischen, Gas- oder anderen Art von Kochplatte.
- Stellen Sie eine adäquate Ventilation sicher, während Sie Lebensmittel kochen, die geneigt sind Rauch zu entwickeln.
- **WARNUNG: Versuchen Sie nicht, den Gesundheitsgrill zu bewegen, während er heiß ist.**
- **WARNUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden.**
- Reinigen Sie die Keramikplatten mit einem sauberen, feuchten, weichen Tuch - verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Chemikalien.

2. Einführung

Mit Ihrem neuen Trebs-Keramik-Gesundheitsgrill können Sie jetzt eine gesunde, schmackhafte Reihe von Lebensmitteln wie Fleisch, Gemüse, Fisch und Geflügel kochen.

Während Sie Ihre Lebensmittel kochen, läuft überschüssiges Fett von den Lebensmitteln weg in die beiden Ablaufkanäle an beiden Seiten der Bodenplatte und sammelt es in zwei Abtropfschalen, wodurch der Fettgehalt der Lebensmittel verringert wird. Das ist eine sehr gesunde Art des Kochens.

3. Das Produkt

4. Einsatz

Erste Verwendung

Bitte lesen Sie diese Betriebsanweisung sorgfältig und bewahren Sie diese für künftige Referenzen sicher auf.

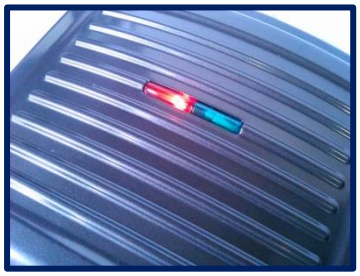
Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial auch zwischen den Platten im Grill.

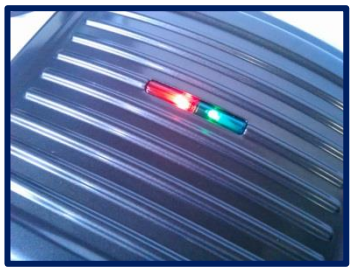
Bevor Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, öffnen Sie den Grill und wischen beide Platten mit einem weichen, sauberen, feuchten Tuch ab.

Betriebsanweisung

- Positionieren Sie den Grill auf einer festen, ebenen, feuerfesten Oberfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker (mit trockenen Händen) in die Netzsteckdose.

Die rote Statusanzeige leuchtet und der Grill beginnt die Keramikplatte aufzuheizen.





Sobald die Platten die korrekte Kochtemperatur erreicht haben, leuchtet die grüne Bereitschaftsanzeige ebenso wie die rote Statusanzeige.

Der Grill ist jetzt bereit, um Ihre Lebensmittel zu kochen. Heben Sie mithilfe von Handschuhen den Deckel des Grills am Griff, bis er in aufrechter Position ist.

- Während des Kochvorgangs geht die Bereitschaftsanzeige zyklisch ein und aus, um zu zeigen, dass die Temperatur auf korrekter Kochtemperatur gehalten wird.

Legen Sie die zu kochenden Lebensmittel auf die Keramikplatten und schließen Sie den Deckel.

Der Deckel ist einstellbar und ermöglicht, dass Lebensmittel verschiedener Höhe im Grill platziert werden können. So wird für beste Ergebnisse ein gleichmäßiger Kontakt mit den Lebensmitteln gewährleistet:

Die linke Abbildung zeigt, wie der Deckel angehoben wird, wenn er geschlossen ist, um ihn an die Höhe des Lebensmittels anzupassen. Dadurch wird ermöglicht, dass der Grill alle Lebensmittel gleichmäßig auf beiden Seiten grillt.

Während die Lebensmittel gekocht werden, läuft das gesamte überschüssige Fett aufgrund der gebogenen Form der Kochplatten durch die Auslassöffnungen an jeder Seite ab und in die beiden Auffangschalen. So produziert der Grill schmackhafte, gesund gekochte Lebensmittel.

Die Auffangschalen müssen nach dem Kochen geleert und gereinigt werden.

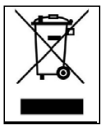
Der Infusionskanal

Wenn gewünscht, streuen Sie vor dem Kochen Kräuter oder trockene Gewürze auf die Lebensmittel oder gießen Sie ein wenig Wein oder andere Aromen in den Infusionskanal um die Außenseite der unteren Platte. Dies durchtränkt/räuchert diese Aromen während des Kochens in die Lebensmittel:

5. Reinigung und Pflege

- Trennen Sie den Grill immer vom Netz, bevor Sie ihn reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie keine Teile dieses Geräts in einer Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie keinen Teil des Gehäuses oder des Netzkabels in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Wischen Sie überschüssiges Öl von den Platten, den Auffangschalen und dem Infusionskanal mit einem Küchentuch oder ähnlichem ab.
- Wischen Sie das Äußere des Gehäuses und den Keramikplatten mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie die Auffangschalen mit warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie sie danach gründlich ab.
- Reinigen Sie keinen Teil des Gesundheitsgrills mit aggressiven oder scheuernden Reinigern.

6. Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

7. Entsorgung alter Geräte

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

8. Technische Daten

Apparaat	Keramikgrill
Model	99314
Lichtnetgegevens	230 V, 50Hz
Stroomverbruik	1.500 E

9. Service

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

Englisch

1. Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. These instructions should be saved for future reference:

- Read and familiarise yourself with all operating instructions before using this ceramic grill.
- Before plugging your unit into the mains, visually check that it is intact and has not suffered any transit damage.
- Check that the voltage indicates on the data plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- Do not use this product with a programmer, timer, separate remote-control system or any other such device.
- Do not immerse this appliance in water or any other liquids.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of liquids.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle.
- Oven gloves should be used whilst using the ceramic grill.
- Close supervision is required when using this appliance near children.
- Never leave this appliance within reach of children.
- This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains supply.
- Always use this appliance on a solid, level, non-flammable surface.
- Do not use this appliance outdoors.
- It is imperative to unplug the power cord after the appliance has been used, before it is cleaned and whilst being repaired.
- Regular, periodic checks should be carried out on the supply cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage the appliance should not be used.
- If the supply cord is damaged it is to be replaced by a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not operate this appliance with a damaged plug or cord, after a malfunction or after being dropped or damaged in any way.
- Do not allow the mains cable to hang over sharp edges or come in contact with hot surfaces.
- Allow the unit to cool before storage.
- Never place the appliance near to flammable material or high pressure containers.
- This appliance is intended for household use only and should not be used for industrial purposes.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those supplied or recommended by supplier.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.

- Do not push objects into any openings as damage to the appliance and/or electric shock may occur.
- Ensure appliance is situated in an open area, do not allow it to come in contact with cupboards, curtains, wall coverings, clothing or other flammable materials.
- Unplug after each use. Grasp the plug, not the cord.
- Do not cover this appliance.
- Never place this appliance on an electric, gas, or any other type of hob.
- Ensure adequate ventilation whilst cooking foods that are prone to giving off smoke.
- **WARNING do not attempt to move the ceramic grill whilst it is hot.**
- **WARNING this appliance must be earthed.**
- Clean the ceramic plates with clean damp soft cloth – do not use harsh abrasives or chemicals.

2. Introduction

With your new Trebs Ceramic grill you will now be able to cook a delicious healthy range of foods such as meat, vegetables, fish and poultry.

Whilst cooking your food, excess fat drains away from the food into the two drainage channels either side of the bottom plate and collects in the two drip trays thus reducing the fat content of the food and is therefore a great healthy way of cooking.

3. The product

4. How to use

First use

Please read these operating instructions thoroughly and keep them in a safe place for future reference.

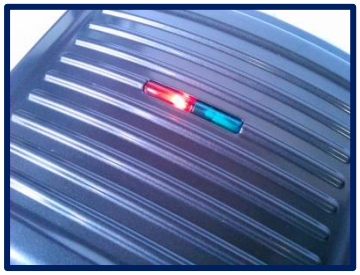
Remove all packing materials including in between the plates inside the grill.

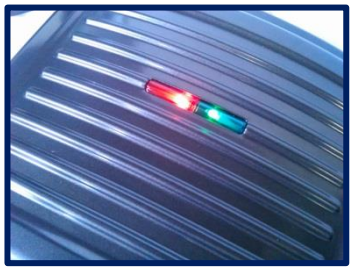
Before using the grill for the first time, open the grill and wipe over both plates using a soft, clean damp cloth.

Instructions for use

- Place the grill on a solid, level, non - flammable surface.
- Insert the mains plug (with dry hands) into the mains socket.

The red power light will illuminate and the grill will begin to heat the ceramic plates.





Once the plates are at the correct cooking temperature the green ready to cook light will illuminate as well as the power light.

The grill is now ready to cook your food. Using gloves raise the lid of the grill by the handle until it is in the upright position.

- NB during cooking, the green ready to cook light will cycle on and off to show that the temperature is being maintained at the correct cooking temperature.

Place the food to be cooked onto the ceramic plates and close the lid.

NB the lid adjusts and allows for the height of the food placed in the grill and so maintains even contact with the food for best results:

The picture left shows how the lid lifts when it is closed to allow for the height of the food. This enables the grill to cook all the food evenly on both sides.

As the food cooks any excessive fat produced will drain away due to the curved nature of the cooking plates and exit through the outlet holes on either side and into the two drip trays. Thus the grill will produce tasty healthy cooked food.

The drip trays must be emptied and cleaned after cooking.

The infusion channel

If desired before cooking sprinkle herbs, dry spices or pour a little wine or other flavouring into the infusion channel around the outside of the bottom plate. This will infuse/smoke these flavours into the food during cooking:

5. Cleaning and maintenance

- Always unplug the grill from the mains power supply before cleaning.
- Allow the unit to cool before cleaning.
- Do not clean any part of your ceramic grill in a dishwasher.
- Do not submerge any part of the main body or mains cable in water or any other liquids.
- Wipe excess oil from the plates, drip trays and infusion channel with kitchen roll or similar.
- Wipe clean the outside of the main body and the ceramic plates with a soft damp cloth.
- Wash the drip trays in warm soapy water and dry thoroughly afterwards.
- Never clean any part of the ceramic grill with harsh or abrasive cleaners.

6. Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

7. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults
- which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

8. Technical Data

Device	Ceramic Grill
Model	99314
Mains data	230 V, 50 Hz
Power consumption	1.500 W

9. Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Français

1. Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation de l'appareil, observez toujours les mesures de sécurité ci-dessous. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter par la suite.

- Lisez et familiarisez-vous avec ces instructions d'utilisation avant d'utiliser ce gril.
- Avant de brancher votre appareil sur le secteur, vérifiez qu'il ne comporte pas de dommages apparents dus au transport.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du secteur avant de brancher l'appareil sur une prise électrique.
- N'utilisez pas ce produit avec un programmateur, un minuteur, un système de télécommande ni aucun autre dispositif comparable.
- N'immergez pas cet appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Les appareils de cuisson doivent être posés sur une surface stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées afin d'éviter le déversement de chauds.
- **NE** touchez **PAS** les surfaces brûlantes. Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes durant l'utilisation. Utilisez toujours la poignée.
- Portez des maniques pour utiliser le gril.
- Surveillez attentivement les enfants qui sont à proximité de l'appareil en usage.
- Ne laissez jamais cet appareil à portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience et de connaissance si elles sont surveillées ou ont été instruites concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien régulier ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est branché au secteur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface non inflammable, plane et solide.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Débranchez impérativement le cordon d'alimentation quand vous avez fini d'utiliser l'appareil et avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Pour des raisons de sécurité, vérifiez périodiquement que le cordon d'alimentation ne comporte aucun dommage apparent. Si l'appareil semble endommagé, cessez de l'utiliser.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après un dysfonctionnement, après une chute ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation prendre sur un bord coupant ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou de conteneurs sous haute pression.

- Cet appareil est réservé à un usage familial et ne doit pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.
- N'utilisez pas d'accessoires avec cet appareil autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant.
- Utilisez cet appareil uniquement pour son utilisation prévue.
- N'introduisez pas d'objets dans les ouvertures, sous risque d'endommager l'appareil et/ou de prendre une décharge électrique.
- Vérifiez que l'appareil est situé dans une zone ouverte, ne le laissez pas entrer en contact avec des armoires, rideaux, revêtements muraux, vêtements ou autres matériaux inflammables.
- Débranchez-le après chaque utilisation. Tirez sur la fiche et non sur le câble.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Ne placez jamais cet appareil sur une plaque électrique, une cuisinière à gaz ni aucun autre type de cuisinière.
- Assurez une ventilation adéquate pendant la cuisson des aliments qui sont susceptibles d'émettre de la fumée.
- **MISE EN GARDE : ne tentez pas de déplacer le gril sain lorsqu'il est chaud.**
- **MISE EN GARDE : cet appareil doit être mis à la terre.**
- Nettoyez les plaques en céramique grâce à un chiffon propre humide. N'utilisez pas d'abrasifs agressifs ni de produits chimiques.

2. Introduction

Avec votre nouveau gril de table céramique Trebs, vous pourrez désormais cuire toute une variété d'aliments délicieux tels que de la viande, des légumes, du poisson et de la volaille.

Pendant la cuisson, l'excès de graisse s'écoule depuis les aliments vers les deux rigoles d'évacuation situées des deux côtés de la plaque inférieure et s'accumule dans les deux bacs d'égouttement, réduisant ainsi la teneur en graisse des aliments pour une cuisson plus saine.

3. Le produit

Couvercle à charnières
Voyant Sous tension
Voyant Marche
Cordon d'alime
Bac d'égouttement de droite
Poignée
Bac d'égouttement de gauche
Plaque supérieure incurvée en céramique
Sortie d'excès de graisse
Sortie d'excès de graisse
Rigole d'infusion
Plaque inférieure incurvée en céramique

4. Utilisation

Première utilisation

Veuillez lire l'intégralité de ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter par la suite.

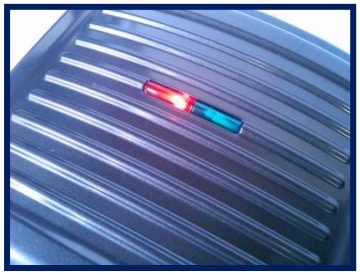
Enlevez tous les emballages situés entre les plaques dans le gril.

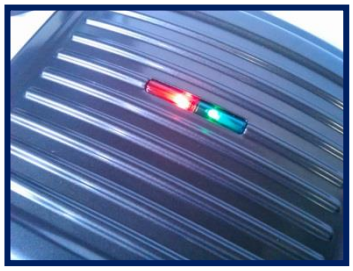
Avant la première utilisation du gril, ouvrez-le et essuyez les deux plaques grâce à un chiffon propre humide.

Instructions d'utilisation

- Posez le gril sur une surface non inflammable, plane et solide.
- Branchez la fiche d'alimentation (avec les mains sèches) dans la prise secteur.

Le voyant rouge s'allumera et le gril commencera à chauffer les plaques en céramique.





Une fois que les plaques sont à la bonne température de cuisson, le voyant vert « Prêt à cuire » s'allumera en plus du voyant « Marche ».

Le gril est maintenant prêt à cuire vos aliments. Utilisez des gants pour soulever le couvercle du gril par la poignée jusqu'à ce qu'il soit à la verticale.

- Remarque : Pendant la cuisson, le voyant vert « Prêt à cuire » s'allumera et s'éteindra, ce qui indique que la température est maintenue à une bonne température de cuisson.

Placez les ingrédients à cuire sur les plaques en céramique et fermez le couvercle.

Remarque : Le couvercle s'ajuste et permet la hauteur des aliments placés dans le gril et ainsi maintenir un contact uniforme avec les aliments pour de meilleurs résultats :

L'illustration de gauche indique comment le couvercle se soulève lorsqu'il est fermé afin de permettre la hauteur des aliments. Ceci permet au gril de cuire uniformément tous les aliments

Pendant la cuisson, tout excès de graisse produit s'écoulera grâce à la courbure des plaques de cuisson et sortira par les trous des deux côtés pour s'accumuler dans les deux bacs d'égouttement. Ainsi, le gril permet de préparer des aliments cuits sains et savoureux.

Les bacs d'égouttement doivent être vidés et nettoyés après cuisson.

La rigole d'infusion

Éventuellement, avant cuisson, saupoudrez des herbes ou des épices sèches ou versez un peu de vin ou d'autres assaisonnements dans la rigole d'infusion tout autour de la plaque inférieure. Ceci infusera/fumera ces saveurs dans les aliments pendant la cuisson :

5. Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours le gril de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne lavez aucune pièce de votre gril au lave-vaisselle.
- N'immergez aucune pièce du corps principal ni le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
- Essuyez l'excès d'huile sur les plaques, bacs d'égouttement et rigole d'infusion avant du papier absorbant.
- Essuyez l'extérieur du corps principal et le plaques en céramique grâce à un chiffon humide.
- Lavez les bacs d'égouttement à l'eau savonneuse chaude et essuyez-les soigneusement ensuite.
- Ne nettoyez jamais aucune pièce du gril avec des nettoyants agressifs ou abrasifs.

6. Elimination des appareils usagés

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sure et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

7. Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste inaffecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de complainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

8. Données techniques

Apparaat	gril en céramique
Model	99314
Lichtnetgegevens	230 V, 50Hz
Stroomverbruik	1.500 W

9. Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE